

前菜・サラダ

Appetizer • Salad



1. 亜寿多拼盤 *Chef's special appetizer* 小 3,000

調理長のおまかせ前菜盛り合わせ

(税込 3,300)

内容はその日によって変わります。季節の味をお楽しみ下さい。

中 5,600
(税込 6,160)

2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,000

三種前菜盛り合わせ

(税込 3,300)

銀座アスター人気前菜三種、くらげ、叉焼、蒸し鶏を盛り合わせました。

3. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* 1,850

豚肉の蜜漬け香り焼き

(税込 2,035)



- | | |
|--|------------|
| 4. 拌 海 蜇 皮 <i>Jellyfish in vinegar</i> | 2,800 |
| くらげの甘酢和え | (税込 3,080) |
| 5. 葱 香 海 蜇 皮 <i>Jellyfish (scallion sauce)</i> | 2,800 |
| くらげの葱油香り和え | (税込 3,080) |
| 6. 棒 棒 鶏 <i>Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)</i> | 1,850 |
| バンバンジー | (税込 2,035) |
| 7. 姜 葱 白 切 鶏 <i>Cold chicken (Ginger scallion sauce)</i> | 1,850 |
| 蒸し鶏の葱生姜ソース | (税込 2,035) |
| 8. 豉 油 白 切 鶏 <i>Cold chicken (Scallion soy sauce)</i> | 1,850 |
| 蒸し鶏の香味醤油ソース | (税込 2,035) |
| 9. 口 水 鶏 <i>Cold chicken (Hot sauce)</i> | 1,850 |
| 蒸し鶏のうまみ唐辛子ソース | (税込 2,035) |
| 10. 沙 律 海 鮮 <i>Seafood salad (Black vinegar and sesame dressing)</i> | 2,100 |
| 海の幸のサラダ、黒酢胡麻ドレッシング | (税込 2,310) |
| 11. 柚 香 双 鮮 沙 律 <i>Seafood salad with tomato (Citrus dressing)</i> | 2,300 |
| 帆立貝と海老とトマトのサラダ、柚子ドレッシング | (税込 2,530) |



4



6



11

名菜 ふかのひれのお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin"

吉切鯨(ヨシキリザメ)は日本海に多く、ふかのひれの主流はこのサメのひれです
ひれの繊維のしっかりとした食感をお楽しみいただけます



1. 金腿紅焼排翅 *Braised premium shark's fin with Jinhua ham* 13,000
吉切鯨の尾びれの金華ハム風味煮込み (税込 14,300)
2. 黄 焼 排 翅 *Braised premium shark's fin in casserole* 13,000
吉切鯨の尾びれの濃厚上湯煮込み (税込 14,300)
3. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jinhua ham* 1名様 2,500
ふかのひれのスープ、金華ハム風味 (税込 2,750)
5,300 (税込 5,830)
4. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様 2,600
ふかのひれと海の幸のスープ (税込 2,860)
5,600 (税込 6,160)
5. 紅 焼 排 翅 麵 *Soup noodles with braised shark's fin (Whole)* 13,000
ふかのひれの姿煮込み麵 (税込 14,300)



1



3



4

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

名菜 北京ダック

Aster Selected Dish "Peking Duck"

1. 北京烤鴨 Roasted Peking duck 4切 3,000
(税込 3,300)

北京ダック

4切以上は1枚単位で承ります。

2. 北京烤鴨 Roasted Peking duck 半羽 7,000
(税込 7,700)

北京ダック(半羽・1羽)

皮をお楽しみいただいた後に、皮をそいだ後の肉をぶつ切りにし、「北京風煮込み」にしてお召し上がりいただきます。

1羽 13,000
(税込 14,300)



特別に肥育したアヒルの皮の美味を賞味する「北京ダック」は明代半ばに北京で調理法が確立したと伝えられます。

名菜 鮑・なまこのお料理

Aster Selected Dish "Abalone・Sea cucumber"

1. 清蒸原殻鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* 1個 2,800
鮑の蒸し物、香味醤油風味 (税込 3,080)
2. 麻 醬 炒 鮮 鮑 *Sautéed abalone with sesame sauce* 1個 2,800
鮑の炒め物、北京式胡麻ソース (税込 3,080)
3. 蠔油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* 5,200
鮑ときのこのオイスターソース煮 (税込 5,720)
4. 奶油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)* 5,200
鮑ときのこのクリーム煮 (税込 5,720)
5. 葱焼蘑菇海參 *Braised sea cucumber and mushrooms with scallion* 5,000
なまこときのこの葱風味煮、陶板仕立て (税込 5,500)



野菜・きのこ

Vegetables・Mushroom

1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,000

青野菜のオリーブオイル炒め

(税込 2,200)

● 調味をお選びください ①ガーリック(塩・醤油) ②オイスターソース

エクストラバージンオリーブオイルの香りを生かし、お好みの調味で仕上げます



青野菜のガーリック塩炒め



青野菜のオイスターソース炒め

2. 麻婆茄子 *Sautéed eggplant and minced pork in casserole (Very hot)* 1,800
 麻婆茄子 (税込 1,980)

3. ×○醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,200
 野菜ときのこのXO醬炒め (税込 2,420)

4. 蒜香炒蘑菇 *Sautéed mushrooms (Garlic soy sauce)* 1,700
 きのこの雲南式ガーリック醬油炒め (税込 1,870)

5. 奶油白菜 *Braised Chinese cabbage (Cream sauce)* 1,900
 白菜のクリーム煮 (税込 2,090)



3



5

海老・蟹
Prawn・Shrimp・Crab



1. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 3,000
大海老のマヨネーズクリーム炒め (税込 3,300)



2. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,700
海老のチリソース煮 (税込 2,970)

3. 乾 焼 大 蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,000
大海老のチリソース煮 (税込 3,300)

4. 腰 果 炒 蝦 仁 *Sautéed shrimp and vegetables with cashew nut* 2,700
海老と野菜とカシューナッツの炒め物 (税込 2,970)

5. 高 麗 蝦 *Shrimp fritter* 2,200
海老の揚げ物、塩山椒添え (税込 2,420)

6. 芙 蓉 蝦 仁 *Shrimp omelette* 2,000
海老玉 (税込 2,200)

7. 百 花 釀 蟹 钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 900
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 990)

※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。



海の幸・帆立貝・白身魚

Seafood・Scallop・Fish



1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 2,600
海の幸と野菜の八宝菜 (税込 2,860)



2. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 2,900
帆立貝とブロッコリーの強火炒め (税込 3,190)

3. 奶油鮮貝 *Sautéed scallop (Cream sauce)* 2,900
 帆立貝のクリーム煮 (税込 3,190)
4. XO醬炒双鮮 *Sautéed scallop with shrimp (XO sauce)* 2,200
 帆立貝と海老のXO醬炒め (税込 2,420)
5. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 2,200
 いかとセロリーの炒め物 (税込 2,420)
 ●調味をお選びください(塩味、XO 醬)
6. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 2,200
 白身魚の甘酢あんかけ (税込 2,420)
7. 時菜炒魚片 *Sautéed fish and vegetables* 2,200
 白身魚と野菜の炒め物 (税込 2,420)



3



6

豚肉・牛肉

Pork・Beef



1. 蠔油牛肉
Sautéed beef (Oyster sauce) 2,600
牛肉のオイスターソース炒め (税込 2,860)



2. 糖醋里脊
Sweet sour pork 2,200
酢豚 (税込 2,420)



3. 豉椒牛里脊
Sautéed beef with fermented soy beans 4切 3,000
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え (税込 3,300)

- | | | |
|----------------|--|------------|
| 4. 土豆炒肉絲 | <i>Sautéed pork and potato</i> | 1,800 |
| 豚肉とじゃがいもの細切り炒め | | (税込 1,980) |
| 5. 魚香肉絲 | <i>Sautéed pork (Sweet and hot sauce)</i> | 2,200 |
| 四川名菜、豚肉の甘辛炒め | | (税込 2,420) |
| 6. 糖醋丸子 | <i>Fried meat balls (Sweet sour sauce)</i> | 1,900 |
| 肉団子の甘酢あんかけ | | (税込 2,090) |
| 7. 回鍋肉 | <i>Sautéed pork and cabbage</i> | 1,900 |
| 回鍋肉 | | (税込 2,090) |
| 8. 青椒牛肉絲 | <i>Sautéed beef and pimiento</i> | 2,600 |
| 牛肉とピーマンの細切り炒め | | (税込 2,860) |
| 9. 水煮牛肉煲 | <i>Braised beef and lettuce (Hot pepper sauce)</i> | 2,200 |
| 牛肉とレタスの山椒風味激辛煮 | | (税込 2,420) |
| 10. 黒椒牛里脊 | <i>Sautéed beef with black pepper</i> | 2,800 |
| 牛フィレ肉の黒胡椒炒め | | (税込 3,080) |



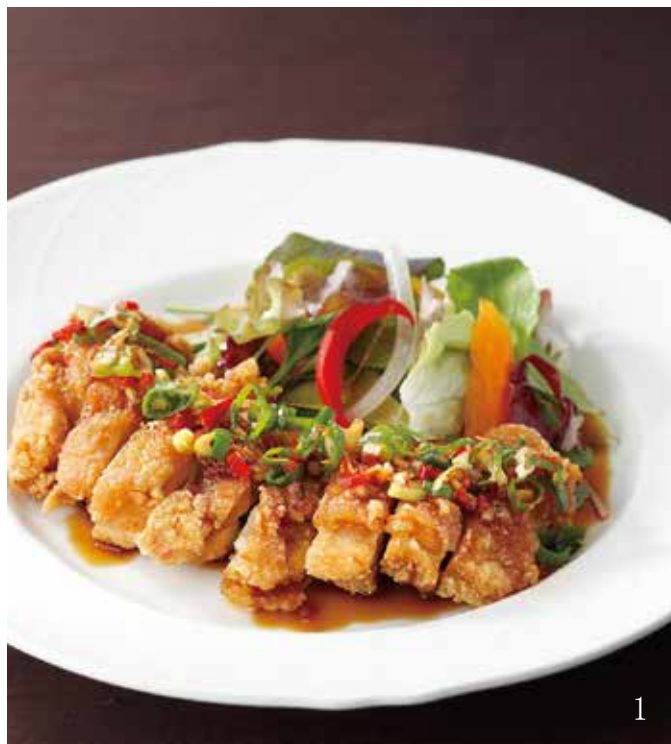
5



10

鶏肉

Chicken



- | | |
|--|------------|
| 1. 油 淋 鶏 <i>Fried chicken (Salty sweet sauce)</i> | 2,100 |
| 鶏肉の唐揚げ、香味ソース | (税込 2,310) |
| 2. 腰果炒鶏丁 <i>Sautéed chicken with cashew nut</i> | 2,100 |
| 鶏肉とカシューナッツの炒め物 | (税込 2,310) |
| 3. 重慶辣子鶏 <i>Fried chicken with hot pepper</i> | 2,100 |
| 四川重慶式鶏肉と唐辛子の香り炒め | (税込 2,310) |
| 4. 蔬菜炒鶏絲 <i>Sautéed chicken and yellow leek and celery</i> | 2,100 |
| 鶏肉と黄にらとセロリーの細切り炒め | (税込 2,310) |
| 5. 椒塩軟炸鶏 <i>Fried chicken (Chinese pepper sauce)</i> | 2,100 |
| 鶏肉のやわらか揚げ、塩山椒添え | (税込 2,310) |

豆腐

Tofu

1. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)* --- 2,000
(税込 2,200)

陳麻婆豆腐

山椒・唐辛子を使った本格的な辛さの四川成都式牛肉の麻婆豆腐です

2. 麻婆豆腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* 1,900
(税込 2,090)

麻婆豆腐

豆瓣醬を使いマイルドな辛さに仕上げた粗挽き豚肉の麻婆豆腐です

3. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 2,400
(税込 2,640)

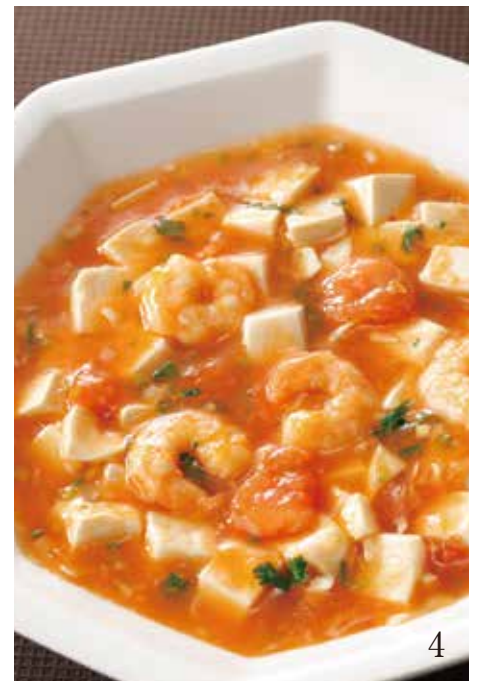
帆立貝と海老と豆腐の煮込み

4. 蕃茄蝦仁豆腐 *Braised shrimp, tofu and tomato* 2,100
(税込 2,310)

海老と豆腐とトマトの煮込み

5. 家常豆腐煲 *Braised vegetables and fried tofu in casserole* 1,900
(税込 2,090)

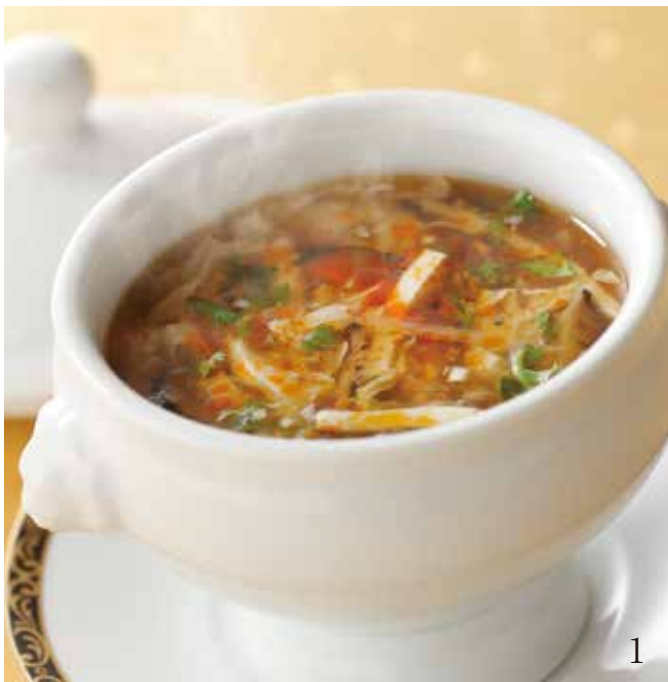
揚げ豆腐と野菜の土鍋煮



スープ料理

Soup

1. 酸 辣 湯 *Hot and sour soup* 1,800
サンラータン (税込 1,980)
1名様 800
(税込 880)
2. 雲吞蘑菇青菜湯 *Wonton soup with vegetables* 2,000
海老ワンタンと野菜のスープ (税込 2,200)
1名様 900
(税込 990)
3. 包 米 湯 *Corn soup* 1,800
コーンスープ (税込 1,980)
1名様 800
(税込 880)
4. 北 菇 蛋 花 湯 *Mushroom and egg soup* 1,700
卵と椎茸のスープ (税込 1,870)
1名様 750
(税込 825)
5. 素 菜 湯 *Vegetable and mushroom soup* 1,700
野菜ときのこのスープ (税込 1,870)
1名様 750
(税込 825)



おこげ料理・包み料理

Crisp rice · Wrapped dish

1. 蕃茄蝦仁鍋粿 *Sautéed shrimp and tomato served on crisp rice* 2,000
海老とトマトのおこげ料理 (税込 2,200)
2. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,400
海の幸のおこげ料理 (税込 2,640)
3. 牛肉鍋粿 *Sautéed beef and chinese pickles served on* 2,200
crisp rice(Hot pepper sauce) (税込 2,420)
牛肉とザーサイのおこげ料理
4. 上素蘑菇鍋粿 *Sautéed vegetables and mushrooms served on crisp rice* 2,100
野菜ときこのおこげ料理 (税込 2,310)
5. 生菜包海鮮 *Sautéed seafood with lettuce* 4包 2,400
海の幸の香り炒め、レタス包み (税込 2,640)
6. 生菜包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 4包 2,400
豚肉と筍の香り炒め、レタス包み (税込 2,640)



2



5

点心

Dimsum

- | | | |
|--|-----|--------|
| 1. 蟹肉焼売 <i>Shaomai with crab meat</i> | 3個 | 750 |
| 豚肉と蟹の焼売 | (税込 | 825) |
| 2. 百花釀蟹鉗 <i>Fried stuffed crab claw</i> | 1本 | 900 |
| 蟹の爪の広東風揚げ物 | (税込 | 990) |
| ※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。 | | |
| 3. 蒸蝦仁雲吞 <i>Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce</i> | 6個 | 1,200 |
| 蒸し海老ワントン、香味醤油がけ | (税込 | 1,320) |
| 4. 炸蝦仁雲吞 <i>Fried shrimp wonton with sweet chili sauce</i> | 6個 | 1,200 |
| 揚げ海老ワントン、スイートチリソース添え | (税込 | 1,320) |
| ----- | | |
| 5. 百花海鮮 <i>Deepfried shrimp paste and minced seafood ball</i> | 1個 | 550 |
| 海の幸の広東風揚げ物 | (税込 | 605) |
| 6. 鍋貼児 <i>Gyoza</i> | 3個 | 750 |
| 餃子 | (税込 | 825) |
| ----- | | |
| 7. 炸春卷 <i>Spring rolls</i> | 2本 | 800 |
| 春卷 | (税込 | 880) |



ご飯・お粥

Rice・Porridge

ご飯・お粥には、香の物がつきます

1. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 3,100
ふかのひれのスープかけご飯 (税込 3,410)
2. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood sauce in casserole* 2,600
海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (スープがつきます) (税込 2,860)
3. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* 2,400
牛フィレ肉とレタスの炒飯 (スープがつきます) (税込 2,640)
4. 什錦燴飯 *Pork and vegetables sauté on rice* 1,800
五目うま煮かけご飯 (スープがつきます) (税込 1,980)
5. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 1,800
炒飯 (スープがつきます) (税込 1,980)
6. 広東三鮮粥 *Rice porridge with seafood* 2,100
海の幸のお粥 (税込 2,310)



午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

湯麺

Soup noodles

1. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 1,800
アスター麺 (税込 1,980)
2. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 1,900
セロリー麺 (税込 2,090)
3. 蝦仁湯麺 *Soup noodles with shrimp and vegetables sauce* 1,900
海老と野菜のあんかけ麺 (税込 2,090)
4. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 2,300
海の幸と野菜の五目麺 (税込 2,530)
5. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 1,700
サンラータン麺 (税込 1,870)
6. 担担麺 *Noodles with minced beef (Very hot)* 1,600
担担麺 (税込 1,760)
7. 叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork* 1,600
チャーシュー麺 (税込 1,760)
8. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 4,700
ふかのひれ麺 (税込 5,170)



炒麵・ビーフン

Fried noodles · Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麵・揚げ麵をご用意しております

1. 時菜蝦仁炒麵 *Fried noodles with shrimp and vegetables* 1,900
海老と野菜の焼きそば (税込 2,090)
2. 海鮮炒麵 *Fried noodles with seafood* 2,100
海の幸の焼きそば (税込 2,310)
3. 広東炒麵 *Fried noodles with beef and celery* 1,900
牛肉とセロリーの焼きそば (税込 2,090)
4. 什錦炒麵 *Fried noodles with pork and vegetables* 1,800
焼きそば (税込 1,980)
5. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* 1,800
福建ビーフン (スープがつきます) (税込 1,980)
6. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)* 2,200
海の幸のビーフン、カレー風味 (スープがつきます) (税込 2,420)



午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

デザート

Dessert

1. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 800
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 880)
2. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 700
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース (税込 770)
フルーツソースは季節替わりでご用意しております
3. 楊枝甘露 *Mango milk with fruit and tapioca* 700
フルーツとタピオカのマンゴーミルク (税込 770)
4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 800
(fruit, sweet red beans) (税込 880)
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え
(フルーツまたは小豆からお選び下さい)
5. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca* 700
(fruit, sweet red beans) (税込 770)
タピオカのココナッツミルク
(フルーツまたは小豆からお選び下さい)



1



3



4

6. 香 芒 布 丁 *Mango pudding* 1,000
 マンゴープリン (税込 1,100)
7. 杏 仁 巴 飛 *Almond jelly parfait* 900
 やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ (税込 990)
 フルーツとフルーツジュレは季節替わりでご用意しております
8. 椰 奶 雪 糕 *Coconut ice cream* 700
 コラーゲン入りココナッツアイスクリーム (税込 770)
9. 雪 糕 *Vanilla ice cream* 700
 バニラアイスクリーム (税込 770)
10. 荔 枝 氷 淇 淋 *Litchi sherbet* 700
 ライチシャーベット (税込 770)
11. 炸 芝 麻 球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 560
 あん入り揚げ胡麻団子 (税込 616)



6



7



11

吉祥名菜(ご予約料理)

材料の取り寄せ、調理に時間がかかりますので、5日前までにご予約ください
熊の掌と仔豚の手配には特に時間がかかりますので、個別にご相談ください

1. 沙 律 龍 蝦 *Lobster salad(Chinese cream sauce)* 1尾 15,000
伊勢海老のサラダ (税込 16,500)
2. 富 貴 鶏 *Baked chicken wrapped in a lotus leaf and mud* 1羽 20,000
(Hang zhou style) (税込 22,000)
江蘇名菜、地鶏の泥包み焼き
3. 清 蒸 加 吉 魚 *Steamed sea bream* 1尾 10,000
真鯛の広東風姿蒸し (税込 11,000)
4. 清 蒸 石 斑 魚 *Steamed grouper fish* 1尾 15,000
天然はたの広東風姿蒸し (税込 16,500)
5. 粥 汁 石 斑 魚 *Rice porridge with grouper fish* 1鍋 15,000
天然はたの粥鍋 (税込 16,500)
6. 正 宗 佛 跳 牆 *Steamed high-quality dry material in a pot* 時価
(Buddha jumping over the wall)
福建名菜、山海珍味の壺蒸し
7. 清 燉 甲 魚 展 翅 *Shark's fin and turtle steamed soup* 大壺 20,000
ふかのひれとすっぽんの薬膳風蒸しスープ (税込 22,000)
8. 紅 烤 羊 腿 *Roasted lamb* 1腿 20,000
羊腿肉の西安式焼き物 (税込 22,000)
9. 火 焰 花 彫 醉 蝦 *Blanched prawn with shaoxing wine* 12尾 12,000
活け車海老の紹興酒焚き (税込 13,200)
10. 塩 焗 大 鮮 鮑 *Baked abalone wrapped in salt* 1粒 50,000
活け大鮑の塩釜焼き (税込 55,000)
11. 紅 扒 熊 掌 *Braised bear's paw* 時価
熊の掌の宮廷風煮込み
12. 紅 烤 乳 猪 *Roasted suckling pig* 1頭 100,000
広東名菜、仔豚の丸焼き (税込 110,000)